



L'**Apfelstrudel** est un gâteau traditionnel autrichien également populaire en Allemagne. C'est un gâteau roulé aux pommes avec de la cannelle et des raisins secs.



La **forêt noire**, en allemand *Schwarzwälder Kirschtorte*, est une génoise au cacao, parfumée au kirsch, et fourrée de cerises au sirop et de crème chantilly. Elle est recouverte de crème chantilly et décorée de copeaux de chocolat.



La **Linzertorte** est une tarte sablée à la confiture de framboise. Des bandes de pâte sont disposées en croisillon sur la tarte



C'est un pain d'épice nappé de chocolat. Ce petit gâteau rond est moelleux. On ne le trouve qu'à la période de Noël. Il s'appelle le **Lebkuchen**.



Le **Käsekuchen** est un gâteau au fromage blanc, souvent parfumé au citron. Sa pâte est réalisée à partir de biscuits écrasés en miettes.



Le **Stollen** est un pain farci aux fruits secs fourré d'une crème à la pâte d'amande. On le trouve surtout à la période de Noël.



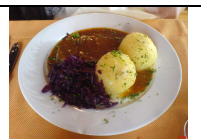
La **Wiener Schnitzel** est un plat viennois incontournable. C'est une escalope panée à base de veau ou de porc. Elle est accompagnée de tranches de citron et de pommes de terre.



Les **Spätzle** sont des pâtes confectionnées à partir de farine et d'œufs. Ils se mangent avec du fromage ou une sauce aux champignons. C'est une spécialité souabe



C'est une spécialité allemande. Qu'elle soit de Francfort ou de Nuremberg, de Vienne ou de Lyon. Il s'agit de la saucisse : en allemand on dit **Wurst**.



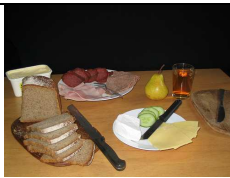
Le rôti est accompagné de chou rouge et de boulettes de pommes de terre nommées **Knödel** (prononcer "*kneudeul*"). C'est une spécialité de l'Autriche et de la Bavière.



L'**Eisbein** est un plat typiquement berlinois. C'est un plat constitué d'un jarret de porc, de choucroute et de purée de pois.



Les **Maultaschen** sont des sortes de raviolis allemands. Ils peuvent être fourrés à la viande, au poisson ou aux épinards par exemple. Ce plat est une spécialité souabe, de la région du Bade Wurtemberg.



Le repas du soir (**Abendbrot**) comprend du pain que l'on tartine avec de la charcuterie, du fromage mais aussi des crudités telles que le concombre. Un fruit, une poire par exemple, peut compléter le repas.



Le repas du soir (**Abendbrot**) est composé de tranches de pain complet ou aux céréales. Sur une planche en bois, on tartine généralement avec du beurre et on ajoute du jambon, du salami ou de fromage. Une crème à l'avocat complète le repas.



La planche en bois sert à disposer les aliments tels que la charcuterie, les fromages, les tomates, concombres et poivrons. Elle peut servir également d'assiette pour le repas du soir, appelé **Abendbrot**. (pain du soir)



Le repas du soir (**Abendbrot**) peut aussi être constitué de tartines de fromage saupoudrées d'herbes aromatiques. Des crudités, une carotte et des fruits accompagnent le tout.



Les boulangers allemands font plus de trois cents sortes de pain. Pour la décoration, on utilise les graines de pavot ou de sésame, du gros sel ou du cumin. Parmi les différents pains, on peut noter le **Weißbrot**, un pain blanc, le **Schwarzbrot**, un pain noir, le **Vollkornbrot**, un pain aux céréales et le **Pumpernickel**, un pain noir au seigle.



La **bière** est la boisson nationale allemande. C'est une spécialité ; de nombreuses brasseries fabriquent la bière. Accompagnée de saucisse et de pain elle constitue un repas.



das Frühstück

Jus d'orange et café pour se désaltérer. Les croissants sont aussi appréciés en Allemagne. Les fruits complètent le repas. Dans ce petit déjeuner, on ne voit ni charcuterie, ni fromage



Au centre de l'assiette, se trouve un yoghurt. Tout autour des petits pains fourrés avec du jambon, des œufs durs. Pour compléter le repas un poivron, une pomme



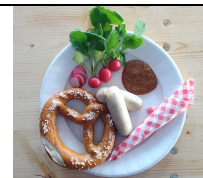
Une assiette vide est prête à accueillir l'œuf, les tranches de pain. Une bougie veille à la bonne ambiance. La table est couverte d'assiettes de charcuterie et de fromage ainsi que de croissants



C'est un repas très équilibré. En effet de la charcuterie et du fromage sont présentés, coupés en fines tranches. On peut également manger un œuf. Beurre et confitures, ainsi que du concombre peuvent être consommés en lisant le journal.



Au petit déjeuner la table est dressée. Les aliments sont disposés sur des assiettes et chaque convive dispose d'une assiette sur laquelle il dispose son pain, son œuf à la coque et les aliments choisis. En effet il est très grossier de laisser des miettes sur la table.



Le **Bretzel** est fabriqué à base de pâte de brioche croustillante et très salée. Il accompagne les saucisses. Les radis sont l'élément santé de ce petit déjeuner.

On retrouve cette spécialité dans le nord et l'est de la France à Strasbourg par exemple.